

Arbejdsark: Fremstilling af hytteost

Indledning

I denne aktivitet skal I prøve at lave en af de simple oste, en hytteost.

Fremstillingsprocessen for hytteost er god at kende, da denne proces også anvendes undervejs ved fremstillingen af de fleste andre typer af oste. Når man fremstiller hytteost, skal man først syrne skummetmælk og tilsætte osteløbe for at danne en ostegel (et ostekoagel). Dernæst skæres ostegelen for at lave de små "ostekorn", som hytteosten består af. For en mere detaljeret forklaring af selve processen for ostefremstillingen, kan I læse artiklen *Ostens gastrofysik*, inden I går i gang.



Vær særlig opmærksom på

I opskriften skal der anvendes osteløbe og mælkesyrekultur. Osteløben indeholder et enzym, der udfører et uundværligt trin i ostefremstillingen. Osteløben kan ikke erstattes af andet. Osteløbe kan købes mange steder på nettet.

Man kan både bruge indkøbt mælkesyrekultur eller hjemmelavet mælkesyrekultur. Man laver en hjemmelavet mælkesyrekultur ved at blande 1 dl kærnemælk eller tykmælk med noget almindelig mælk og lade det syrne natten over, så kulturen "kommer til live". Hvis man har indkøbt mælkesyrekultur, bør man følge anvisningen på pakken, for at der tilsættes de rette mængder. Dette kan nemlig variere lidt alt afhængig af, hvilken mælkesyrekultur, man køber.

Ønsker I at fremstille mere eller mindre end det angivne, kan I blot opskalere eller nedskalere ingredienserne.

Hygiejne er meget vigtigt ved ostefremstilling. Da det har en betydning for holdbarheden af jeres ost. Derfor bør I vaske og skylle alt, der skal i kontakt med mælken i processen.

Inden start, skal I finde følgende materialer og fødevarer frem:

- 2 L skummetmælk
- Mælkesyrekultur
- (1dl kærnemælk eller tykmælk kan anvendes i stedet)
- 0,5 mL osteløbe
- 3 L gryde
- Kokkekniv
- Termometer
- Osteklæde (et viskestykke eller et grovmasket stof kan også anvendes, fx etamine)
- Hulske
- Dørslag
- Salt og evt. lidt fløde

Fremgangsmåde:

Trin 1: Syrning af mælken

1. Varm mælken op til ~30-32°C.
2. Tilsæt mælkesyrekultur (enten indkøbt mælkesyrekultur efter anvisning på pakken eller 1 dl af den hjemmelavede mælkesyrekultur) og rør rundt.
3. Lad mælken syrne i ca. 30 min.

Trin 2: Dannelse af et ostekoagel

4. Bland osteløbe i ½ dl vand, og tilsæt det til mælken. Rør rundt.
5. Vent ca. 30 min. indtil et ostekoagel er dannet.
6. Foretag snit-test: Ved snit-test skæres ca. 1 cm ned i ostegelen.



(1) Ved en snit-test laver man først et lige snit i massen.

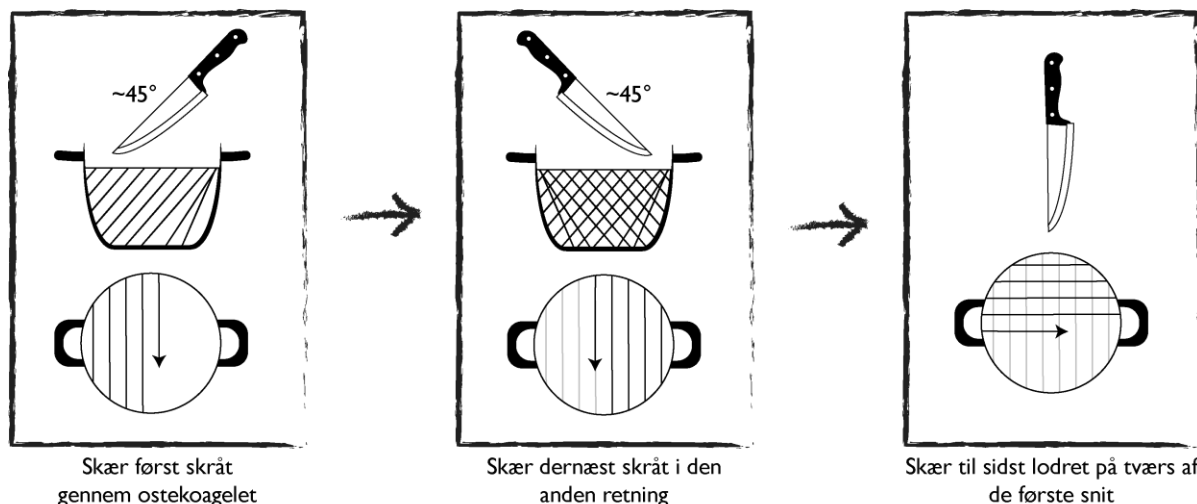
(2) Man løfter op i snittet, for at se, hvor skarp skærekanten er.

7. Hvis skærekanten er skarp, er ostemassen klar til at blive skåret i tern. Hvis skærekanten ikke er skarp endnu, kan I vente lidt endnu med at skære osten i tern.

Trin 3: Skæring af ostekoagel og udvaskning af valle

8. Skær ostemassen i 1 cm tern og lad massen hvile i 5-10 min.

Skæring af ostekoagel



9. Tilsæt med 5 min. interval $\frac{1}{2}$ dL kogende vand til massen og rør stille rundt. Fortsæt til temperaturen er ca. 37 °C.
10. Fjern så meget valle som muligt med en hulske uden at presse ostekornene for meget.
HUSK: Hvis I vil lave ricotta, skal vollen gemmes.
11. Tilsæt koldt vand over en periode på 10 min, indtil temperaturen er på ca. 28 °C.
12. Hæld ostekornene over i et osteklæde, og skyl med koldt vand.
13. Adskil sammenklistrede ostekorn med en gaffel.



Trin 4: Saltning

14. Smag til med salt, og tilsæt eventuelt lidt fløde.

